



PHILIPPE FAURE-BRAC

TOUR DE FRANCE VITICOLE ET FROMAGER

RENCONTRER UN SOMMELIER, ET QUI PLUS EST UN MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE,
QUI SOIT EN MÊME TEMPS UN RESTAURATEUR, C'EST FAIRE LE TOUR DE FRANCE DU
MEILLEUR DE LA GASTRONOMIE FROMAGÈRE, POUR LE MEILLEUR DU VIN...BLANC.

LES CHÈVRES ET QUELQUES IDÉES

Faisant un aparté sur les chèvres, notre sommelier restaurateur préconise un Sancerre blanc de la famille Mollet ou de Vincent Binard sur un Chaignol, Un Court-Cheverny (Domaine des Huards) sur une bûche de Saint Maur, un Savennières du Château de Chambourneau sur un Valencay ou encore un Hermitage de chez Chapoutier ou bien sûr un Chateauneuf du Pape blanc du Domaine Duseigneur (Le dernier de la maison : 2012), qui appartient, entre autres, à une certain Philippe Faure-Brac !

Nous en avons oublié ? Sûrement. Avec plus de 400 fromages il faudrait 400 vins ! Le mieux serait d'aller les découvrir chez lui, dans son tout récent décor. Une autre idée : vous voulez l'accompagner en croisière ? Avec la Compagnie du Ponant, sur le Boréal, avec Hélène Darroze, Jean Sulpice, Nicolas magie, Paolo Basso et Olivier Dauga, il animera huit jours gastronomiques au cours desquels vous pourrez déguster les cinq plus grands vins blancs du monde (Du 4 au 12 mai : 9 jours, 8 nuits, à partir de 2 170 € (www.ponant.com))